



**PACO**  
e c h i b ü r d é l

# Emozioni di Romagna

## *La Carta dei Vini ...*

Continuamente si parla di bevute eccezionali, vini dinamici, virtuosi e vigorosi, ma spesso si mettono in evidenza altri territori prima di arrivare al nostro. Noi abbiamo pensato di sviluppare questo concetto partendo dalla nostra regione e del territorio che ci rispecchia. Dunque abbiamo voluto prendere in considerazione i suoi vini e le sue zone di produzione in particolare quelle del Sangiovese. Dando preminenza a piccole produzioni e a produttori meno conosciuti, ma capaci di regalare perle sorprendenti.



Rossi









Bianchi



Rosè



Bollicine

Abbiamo scelto prodotti realmente versatili che ci hanno colpito , ottimi per rapporto qualità prezzo , alcuni che maturano in legno , vini gastronomici che suggeriamo in abbinamento a i nostri piatti , alcuni ottenuti tramite agricoltura biologica  ed altri che affinano in anfora .

Abbiamo pensato di darvi questi suggerimenti in modo da rendere più semplice la consultazione.

In ultimo abbiamo chiesto a ogni produttore di rappresentarsi nella nostra carta con una frase, un aneddoto o ricordo che lo rispecchi, strettamente legato a ciò che fa ogni giorno in vigna e in cantina.



Consigliati



Qualità  
prezzo



Affinato  
in botte



Abbinamento  
consigliato



Produzione  
Biologica



Affinato  
in anfora

{  
eccellenze di Romagna al calice  
}



**PACO**  
e chiburdél

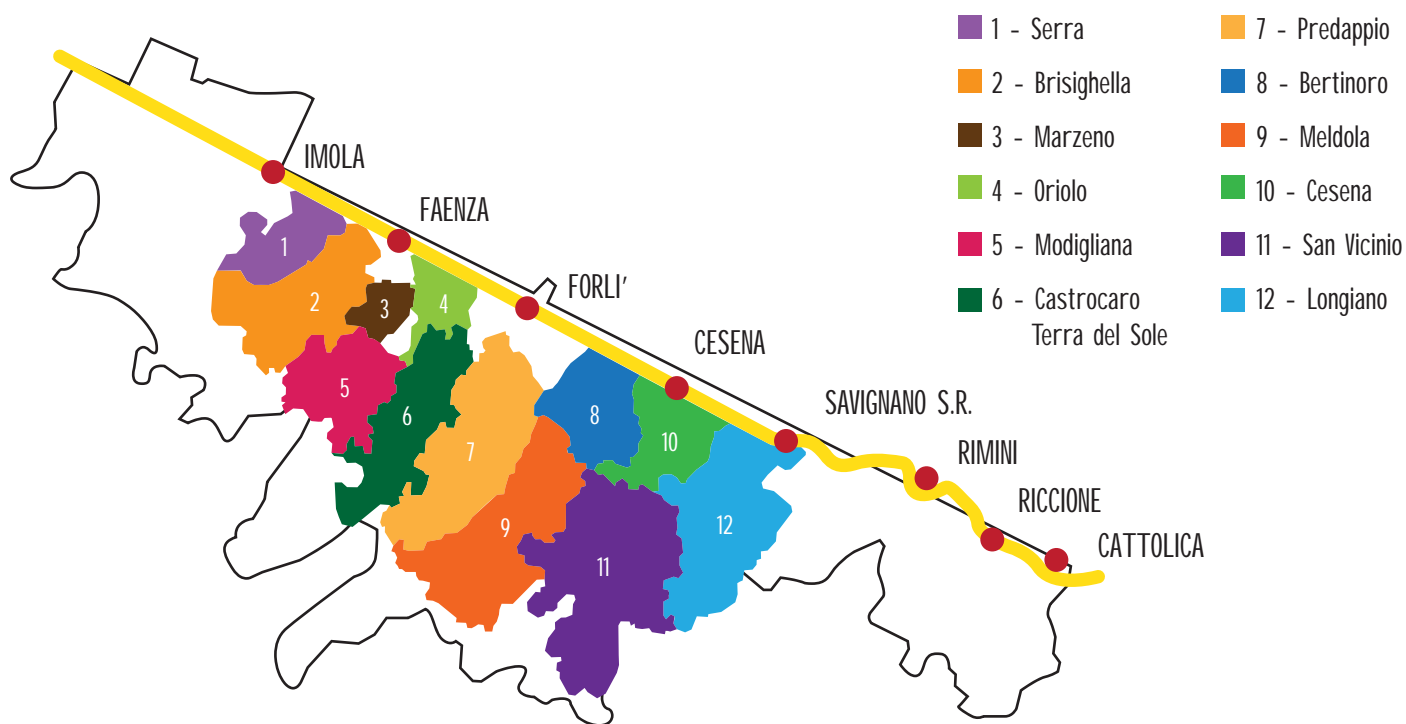
## *La Carta dei Vini ...*

Anche , questa volta come allora mi trovavo, seduto su quella sedia, tra il ieri che è stato, il presente di oggi e l'inquietudine del domani, cercando di dare un senso a quel calice, quelle virtuose bolle, l'inebriante e delicato rosato, l'accattivante slanciato bianco ed il supremo rosso... proprio così, ma con un ottima spalla, Denis, colui grazie al quale è stato possibile ricercare e approfondire un territorio, profumi, luoghi e racconti fuori mano...

*Quindi non indugiate, accomodatevi... abbiamo una storia da raccontarvi.*

Degboe Coffi Gilles (Sommelier)

## *La Romagna ...*



Questa suddivisione viene fatta principalmente per esprimere al meglio il concetto di territorialità (parlando di Sangiovese) e, mettere l'accento all'espressione che merita la sotto zona di produzione. Senza naturalmente togliere pregio alla nostra prima DOCG d'Italia l'Albana di Romagna (in tutte le sue versioni) che con il quasi ritrovato Famoso si fa forte ed a voce alta grida *"evviva la Romagna"*



# San Vicinio

E' la nostra sottozona di appartenenza, la cui parte storicamente vitata è nel comune di Mercato Saraceno dove i terreni sono profondi e ricchi in ghiaia. Le espressioni più interessanti di questi vini coniugano fragranza aromatica, qualche nota verde e colori poco carichi ma brillanti ed acidità decise.

## "All'avanguardia" • Santa Lucia Vinery

*"Così il vino per noi rappresenta una meravigliosa possibilità di esprimere l'anima più autentica di una parte di mondo" - Paride Benedetti*

**Zeno m.c-V.s.q extra brut Blanc de Noir** 🍷👍🌿 **25,00**

Metodo classico extra brut Blanc de Noirs da uve Sangiovese che affina 36 mesi sui lieviti, un vino giocato sulla finezza ed eleganza dei profumi, con un' estrema facilità di beva grazie all'equilibrio tra acidità e sapidità.

**Vensame' - V.s.q Ancestrale** 🍷🌿 **18,00**

Sangiovese prodotto secondo l'antica metodologia di produzione definita "Ancestrale" cioè rifermentazione in bottiglia senza sboccatura, dal quale si ottiene un vino rosato, di facile beva e con ancora i lieviti in sospensione.

**Biancoperla- V.s.q Brut 2018** 🍷🌿 **16,00**

Blend di uve territoriali che danno origine a un' elegante bollicina, dal profumo fruttato e gusto rotondo che si presta sia in aperitivo che in accompagnamento gastronomico.

**Albarara- Romagna Docg Albana secca 2017** 🍷🌿 **18,00**

Una grande espressione di Albana secca, grazie alla sua intensità di profumi, decisa freschezza e al buon equilibrio che rinvitano il sorso.

**Sassignolo- Romagna Doc Sangiovese Sup Riserva 2015** 🍷👍🌿 **23,00**

Sangiovese in purezza, il trionfo del vitigno in una delle sue migliori espressioni aziendali, che affina sapientemente in legno e sosta poi in bottiglia per raggiungere l'armonia giusta di beva, naso terso di profumi che virano dal frutto maturo alla spezia dolce e tabacco, sorso vivo, dinamico e slanciato sulla spezia, freschezza e tannino di ottima fattura ci regalano una bevuta invitante assaggio dopo assaggio.

**Moro Bendato- Romagna I.g.p Sangiovese 2017** 🍷👍🌿 **18,00**

Sangiovese, Cabernet Sauvignon e Merlot fuse nello storico blend aziendale, che in questo melange regala profumi intensi di frutti e spezie tostate, grazie ad un moderato uso della barrique, che arrotonda il sapore e rende il vino estremamente versatile negli abbinamenti.

# "Vin-giovani" • Tenuta Casali

*"Come un pittore dipinge, un musicista suona, noi mettiamo in bottiglia l'energia della natura"*  
Silvia Casali

## Villa zappi -VSQ BRUT 18,00

Vino spumante ottenuto da uva Sangiovese , che regala profumi intensi e piacevoli, adatto sia per chi ama un vino diretto e immediato che per chi apprezza una bevuta più elegante .

## Petalo di Rosa -Rubicone Igp Rosato 2018 16,00

Sangiovese in versione rosata...come immaginarsi in un campo fiorito, questo vino è estremamente profumato ed elegante ma allo stesso tempo con un sapore deciso e dinamico che adorerete in accompagnamento a primi strutturati e secondi a base di carne bianca.

## Valleripa - Romagna Docg Albana secca 2018 18,00

Accattivante Albana che in questa versione ,esce dagli schemi e rende perfettamente omaggio al territorio. Profumi decisi di frutta a pasta bianca e freschezza al palato che invitano al sorso ed ne rendono facile ed inviante la bevuta.

## Barruccia - Romagna Doc Sangiovese Superiore 2016 16,00

Sangiovese dai profumi semplici e caratteristici , si presenta con un corpo impreziosito da un sapiente e delicato passaggio in legno , che trova il suo massimo essere con la cucina della nonna.

## Quarto Sole - Romagna Doc Sangiovese Superiore riserva 2015 23,00

Sangiovese, il cui nome già richiama l'essenza del vino; legato ai profumi tipici fruttati e floreali del vitigno, che grazie a un breve passaggio in legno si esprimono in modo più elegante.

## Damianus - Colli Romagna Doc Cabernet Sauvignon riserva 2016 23,00

Profumato e dinamico già al naso, trova la sua dimensione con piatti di terra e bosco (cacciagione). Adatto a chi ama bevute decise e ben bilanciate, con comunque una buona propensione all'invecchiamento.

# "Pittoresco" • Cantina Bartolini

*"Il mio mestiere è il legame indissolubile alle mie origini, al mio paese, che amo , alla mia famiglia, sento il richiamo dei miei luoghi e della mia campagna ogni volta che mi allontano...  
So che nella vita non potrei fare altro e questo mi basta." - Davide Bartolini*

## Lamimurosa – V.s.q Brut Rosè 18,00

Rosato ottenuto da uve Sangiovese. Bollicina fragrante e fresca , di forte e diretto impatto visivo al naso fruttato, e piacevole al palato.

## Oro - Doc Romagna Sangiovese Superiore 2016 16,00

Sangiovese in purezza, affinato in botte grande; garantisce una bevuta tipica per gli amanti del vitigno che in questa versione rimane austero e allo stesso tempo elegante.

## Montesorbo – Igt Rubicone Rosso 2013 19,00

Fiore all'occhiello aziendale, che coniuga potenza del Sangiovese e grinta del Cabernet Sauvignon in una bevuta che si presta a tutto pasto.

# "Senti un po' qua" • Braschi

*"Preservare la storia e la tradizione con un occhio al futuro"*  
Davide Castagnoli e Vincenzo Vernocchi

## Costone Romagna Doc Sangiovese sup. 2017

18,00

Sangiovese in una delle sue massime espressioni di romagnolità, dall'allevamento in una delle zone più caratteristiche se ne ottiene un vino rosso rubino, con i tipici tratti distintivi di mora e viola e un palato piacevolmente deciso e ben ritagliato su un tannino giovane ma non irruento... che sussurra al palato il richiamo della pancetta croccante in mezzo a due fette di piadina fumante!!

## Costone Romagna Doc Sangiovese Riserva Bertinoro 2015

25,00

Sangiovese affinato in botti grandi, di un deciso e luminoso rosso rubino con sfumature più chiare verso l'orlo, naso fitto e complesso, dai frutti rossi cotti e spezie, cannella e liquirizia. Palato deciso e improntato sul bilanciamento tra frutto e la spezia, sorso di spessore che invita alla beva.



*"Toscana, Piemonte, Trentino, Sicilia... ogni volta che viaggio per l'Italia, quando ceno in un ristorante, mi accorgo che il vino del territorio è la prima proposta che mi viene fatta. E' un modo diretto e semplice per far conoscere una regione e promuoverne la sua cultura. Purtroppo in Romagna questa buona abitudine non viene sempre coltivata.*

*L'idea che ho maturato è stata semplice e, con il passare del tempo, sempre più entusiasmante: fare una carta vini dedicata alla nostra magnifica terra, raccontandola attraverso le sottozone del Sangiovese. Non avendo le conoscenze necessarie, ho chiesto aiuto a un mio carissimo compagno di bevute nonché sommelier e indiscutibile professionista: Gilles.*

*Il 9 luglio 2018 è iniziato il nostro viaggio tra territori, vigneti, cantine, luoghi incantevoli ma soprattutto persone speciali con una passione immensa per quello che fanno ogni giorno. Abbiamo ascoltato le loro storie fatte di passione, tantissima passione, studio, ricerca, fatica in vigna, crisi e difficoltà superate con la tipica tenacia romagnola. Da qui sono nati vini straordinari.*

*Ogni volta che tornavamo a casa eravamo felici per quello che avevamo visto e per le emozioni che questi incontri ci hanno regalato. Abbiamo deciso che queste emozioni dovevano essere condivise con i nostri ospiti, quelli che passano dal nostro locale per bere un buon calice di vino, pranzare o cenare. Dentro ogni bottiglia c'è una storia che vale la pena di essere raccontata..."*

*Denis Giunchi*



# Serra

E' la sottozona più occidentale, compresa tra Imola e Faenza I suoli sono composti da argille rosse, fertili e profonde. Se ne ottengono vini grintosi e freschi , con una buona propensione all' invecchiamento.

## *"Passione di Roma-gna" • Tre Monti*

*"Il goal di Totti alla Sampdoria di sinistro al volo" - Sergio, Davide e Vittorio Navacchia*

**Vitalba – Romagna Docg Albana secca 2017** 🟡 👍 🍷 🍷 26,00

Eccezionale versione di Albana evoluta in anfora per più di 100 giorni, leggermente velata, sprigiona un naso molto ampio con profumi che vanno dalla frutta matura alle spezie dolci, un vino che si racconta da solo nel bicchiere.

**Thea Bianco – Rubicone Igt bianco 2016** 🟡 👍 🍷 26,00

Prodotto con grande concentrazione di profumi , ottenuto da uve Petit Marseng; vino di bellissimo colore giallo luminoso e prolungato aspetto olfattivo... vino che ci ha colpito!

**Salcerella- Rubicone Igp bianco da uve Sauvignon 2018** 🟡 🍷 16,00

Prodotto estremo, Sauvignon Blanc in purezza, adatto a palati più internazionali, sempre di grande spessore lo si trova più agrumato alla bocca, fresco e con una bella nota solfurea in chiusura.

**Petrignione- Romagna Doc Sangiovese Riserva Oriolo 2016** ❤️ 👍 🍷 🎯 🍷 19,00

Sangiovese in purezza, bocca completa e piena, affinamento in barrique di secondo passaggio per 7 mesi, vino importate e piacevole, naso complesso e palato strutturato che richiama l'abbinamento con secondi ben strutturati della nostra tradizione.

**Boldo- Colli di Imola Doc rosso 2017** ❤️ 🎯 🍷 18,00

Cabernet Sauvignon 50% e Merlot 50%,vino dotato di grande eleganza , profumi complessi di frutta matura e spezie dolci tannino levigato e un palato completamente smussato, equilibrio che impreziosisce il sorso e richiama la bevuta.

## *"Sul pezzo" • Giovannini*

*" Nella semplicità si trovano grandissime cose" - Jacopo Giovannini*

**Oplà- Sangiovese Igt Rubicone 2017** ❤️ 🍷 12,00

Sangiovese fatto dalle vigne più giovani , affina in cemento e poi bottiglia come tutti i vini della cantina, color violetta luminoso, naso ricco di frutto, palato semplice e rotondo che richiama il pollo in ogni sua veste.

**Gioja- Romagna Docg Albana Secca 2018** 🟡 👍 🍷 26,00

Due vinificazioni di Albana distinte, 80% vinificato in bianco e 20% macerato 5 giorni, colore sempre vivo e lucente al naso spiccano note di camomilla e melone bianco, al palato è denso ed equilibrato: il vino del primo appuntamento.

**Giogì - Rubicone Igp Sangiovese 2016** ❤️ 🍷 16,00

Sangiovese ottenuto dalle vigne più vecchie (40 anni), affina un anno nelle botti di cemento con le proprie fecce fini. Rubino granato, naso di mora e lampone, bocca densa di frutto con buona astringenza e chiusura leggermente amara.



# Brisighella

I vigneti più rappresentativi della menzione si trovano al di sopra della linea dei calanchi vicini alla città di Brisighella ad un'altitudine di 150-400 m slm.

## *"Estremamente Naturale"* • Fondo San Giuseppe

*"Coltivare la vite per migliorare la fertilità della Terra e lasciare alle nuove generazioni una Natura migliore di quella che abbiamo ricevuto" - Stefano Bariani*

**Ciarla - Ravenna I.g.t Riesling Renano 2018** 🟡 🍷 19,00

Riesling Renano di bellissima veste giallo lucente, naso elegante e importante morbidezza al palato, affina in botti nuove di Allier a tostatura molto fine per il 50% della massa, conferendo eleganza al vino.

**Fiorile - Romagna Docg Albana secco 2018** 🟡 👍 🍷 19,00

Albana secca di carattere e forte potenzialità grazie alla terra di crescita, giallo dorato vivo, naso fitto e complesso mallo di noce, fiori di camomilla e cannella, l'acidità alta di questo vino firma la sua complessità al sorso. Il nome "Fiorile" indica l'ottavo mese del calendario della Rivoluzione Francese, una fusione tra fiore e primavera, una volontà di quello che il vino dovrebbe cedere e dare.

**Collanima - Ravenna I.g.t Albana Nera e Centesimino 2015** 🟠 🍷 18,00

Blend sapiente di 2 varietà storiche; 90% di Albana Nera e 10% di Centesimino surmaturato. Naso molto morbido e sbilanciato su spezie dolci e frutta matura; bellissima parte tannica, ma non eccessiva, vino che evolve esclusivamente in cemento, sorso pieno ed elegante.

## *"Fratelli di-Vino"* • Gallegati

*"Qualità senza compromessi" - Antonio e Cesare Gallegati*

**Corallo rosso - Romagna Doc Sangiovese Brisighella 2017** 🟠 🍷 15,00

Sangiovese in purezza di bellissima luminosità, intenso con un naso che richiama la frutta rossa matura, il sorso è pieno e termina con una lieve percezione salina.

**Corallo nero - Romagna Doc Sangiovese Brisighella Riserva 2012** 🟠 👍 🍷 🎯 20,00

Sangiovese in purezza più concentrato nel colore, d'impatto ampio, mela cotogna ribes e pot-pourri di fiori, al palato rotondo fine ed elegante, si apprezza immediatamente e il suo passaggio in botti per 24 mesi lo rende più rotondo.

**Corallo Blu – colli di Faenza Doc Rosso Riserva 2011** 🟠 👍 🍷 22,00

Blend territoriale di Cabernet Sauvignon (45%) Merlot (45%) Sangiovese (10%) sapientemente uniti per creare un vino pieno profondo nel colore e fitto nei profumi, che ricordano piccoli frutti rossi e cannella grazie all'affinamento di circa 14 mesi in tonneau sorso pieno e lungo e vivo attraverso un tannino che non stanca e ravviva la bocca.



# Marzeno

E' la sottozona più piccola del Romagna Sangiovese.  
E' attraversata dal torrente Marzeno dal quale prende il nome

## *"Fratelli di Vigna" • Cà di sopra*

*"Il terroir è il piacere delle sue sfumature" - Camillo e Giacomo Montanari*

**Crepe - Romagna Doc Sangiovese superiore 2018**  14,00

Nome che nasce dalla caratteristica dei terreni soggetti a spaccature per via della siccità, si ottiene un Sangiovese rosso rubino di bella trasparenza, naso legato ai profumi secondari e accenni di frutta e fiori rossi sapore rotondo ed asciutto: il sorso ne richiama subito un altro!

**Marzeno - Romagna Doc Sangiovese Marzeno 2017**   19,00

Sangiovese raccolto più volte in vigna scegliendo solo le uve più belle, colore rubino intenso, profumi delicati e profondi resi tali da un riposo di un anno in tonneau e poi successivo affinamento in bottiglia. Filo conduttore medesimo, ingresso fresco elegante bilanciamento del tannino e chiusura sapida.

**Roncodipacì 2013 – Vino Merlot**   29,00

Merlot, naso fitto e intenso, complesso e volubile, erba medica, mentuccia, cedro e accenni balsamici; caldo e morbido al sorso, ritorno di liquirizia a centro bocca, ritmico ed estremamente complesso al palato: il prodotto adatto ad un amante delle bevute profonde!

**Remel 2016 – Vino rosso**    19,00

55% Sangiovese 30% Merlot, 13% Cabernet Sauvignon e 2% del Fratello Franc, lavorate separatamente, le uve evolvono un anno in barrique prima di proseguire in bottiglia. Naso ricco e ben bilanciato, tra sottobosco e frutta matura. Palato deciso e dominato da un bel tannino ben fuso ma ancora piacevolmente presente.

## *"Vado e torno" • Calonga*

*"Il rispetto dei tempi naturali che il vino richiede, l'amministrazione umile del territorio  
la responsabilità per le generazioni future che raccoglieranno l'eredità delle azioni di oggi"*  
Famiglia Baravelli

**Michelangiolo - Romagna D.o.c Sangiovese 2015**   25,00

Sangiovese elevato in barrique non nuova, per dare più rotondità ad un vino che ha già la sua struttura ed ammorbidire il tannino, che già al momento si trova ben integrato. Elegante e dinamico al palato. Irresistibile il richiamo con i nostri arrosti!

**Albana dolce - Romagna Docg Albana Dolce 2017**  14,00

Una delle espressioni di Albana dolce più appaganti del territorio e che ci ha maggiormente sorpreso. Raccolto nel giusto periodo e lavorato lasciando un residuo zuccherino piacevole, che non appesantisce il sorso grazie alla controbilanciata freschezza, che invita ancora alla bevuta.



### Baravelli vermuth rosso - 40 cl.

4,00

Vermuth a base di uva Sangiovese, ottenuto tramite infusione e aromatizzazione di erbe, spezie e scorze. Di grandissimo spessore olfattivo, e armonia al palato. Ottimo come fine pasto o in miscelazione ...come proponiamo noi con il nostro "Americano Special"!

### Baravelli vermuth bianco - 40 cl.

4,00

Vermuth a base di uva Chardonnay, regala espressioni olfattive che virano dalla camomilla alla frutta esotica al palato lo si trova rotondo e armonico grazie ad una chiusura leggermente amaricante che ravviva il sorso. Lo consigliamo fresco in aperitivo, con qualche goccia di Gin e perchè no, con un tagliere dei nostri formaggi.

## *"L'eccentrico musicchiere"* • Leone Conti

*"Far vino per me è vivere e produrre emozioni" - Leone Conti*

### P2- Romagna Docg Albana Secca 2013

19,00

Macerazione, armonia e rotondità sono i tre termini che racchiudono secondo noi questa Albana, in una delle sue versioni, la secca. Luminoso all'occhio, ampio e variegato di profumi al naso grazie allo strascico di botrite che aumenta il profilo olfattivo del vino. Questo progetto è la firma di Leone Conti nel territorio faentino.

### An ghi gò – Ravenna Igt Bianco 2017

18,00

Vino ottenuto da uve Ruggine, vitigno autoctono della fascia modenese di forte espressione olfattiva che vira tra frutto maturo e camomilla, pieno ed energico, estremamente versatile negli abbinamenti, dagli antipasti marittimi ai nostri primi di terra.

### Arcolaio - Ravenna Igt Centesimino 2016

24,00

Centesimino dal colore rosso pupureo intenso, slanciato nei profumi sulla frutta macerata e rose rosse il palato è pieno e il ritorno del frutto è netto, il sorso fresco e piacevolmente astringente non ne stancano la beva.

### Peace and love - Ravenna Igt Rosso 2017

17,00

Merlot e Shiraz in un connubio tra gentilezza e spessore, morbidezza e grinta, un vino che sviluppa note fruttate ben evidenti con un ritorno marcato di spezie dolci come cannella e anice; palato fresco e piacevolmente astringente, vino che richiama la bevuta... e un buon piatto di costine!



# Modigliana

La città di Modigliana sorge in una valle in cui confluiscono 3 torrenti che unendosi formano il Marzeno. I tre torrenti partendo da Est (confine con Rocca San Casciano) spostandosi verso ovest (confine con Brisighella) sono Ibola, Acerreta e Tramazzo. I tre torrenti caratterizzano tre sottozone di Modigliana per tipo di suolo altitudine, microclima e boscosità, in cui la vite si esprime con sfumature differenti ed ha tutte le potenzialità per ottenere vini di grande longevità.

## *"Filosofia e vino" • Il Teatro*

*"La tutela delle vigne storiche è la vera sfida del vignaiolo" - Luca Monduzzi*

**Vespri – Romagna Doc Trebbiano 2017** 🟡 17,00

Trebbiano giallo paglierino e grintoso, di gradevole mineralità e sferzo sapido al palato, buona lunghezza e di chiusura decisa, a tratti mentolato e balsamico.

**Atto II – Romagna Doc Sangiovese sup. 2017** 🟡👍 16,00

Sangiovese in blend di vigne di Brisighella e Modigliana; dinamico e piacevole entra al palato in maniera affabile e ruffiana, rimanendo di più ricco nel frutto, ma di estrema finezza, grazie a una bella freschezza e sapidità ben bilanciati.

**Violano – Romagna Doc Sangiovese Modigliana 2017** 🟡 25,00

Vino di color rosso rubino luminoso, naso fruttato, speziato pulito ed elegante, piacevole e adeguatamente salino il frutto ampio al naso ritorna succoso al palato.

## *"Meditazione" • Il Pratello*

*"Come nasce si sviluppa e si trasforma...è la natura che decide" - Emilio Placci*

**Le campore - Forlì Igp bianco Sauvignon 2015** 🟡🎯🌿 24,00

50% Sauvignon, 50% Cardonnay, elegante e fine, note piacevoli e profumate di miele d'acacia dattero e fico...ritorno speziato e agrumato.

**Morana - Forlì Igp Sangiovese 2013** 🟡👍🎯🌿 23,00

Sangiovese in purezza, svolge un piccolo passaggio in barrique che lo arrotonda ulteriormente; avvolgente al palato con tannino completamente fuso e ben bilanciato.

**Mantignano - Forlì Igp Sangiovese 2012** 🟡👍🎯🌿 26,00

Sangiovese puro, bella espressione profumata e viva di territorio, elegante e fine... naso timido inizialmente ma quando si esprime si trova una grandissima finezza, eleganza ed espressività... boom!

## “Vento, Argilla e Cuore” • Castelluccio

*“Negli anni 70' Castelluccio scosse la Romagna con un progetto rivoluzionario. Sui terreni difficili di alcuni Ronchi furono piantate delle vigne ad alberello, che stupirono per vini eleganti e dalla straordinaria longevità”*  
Claudio Fiore

Ronco del Re - Forlì Igp bianco 2009   38,00

Sauvignon blanc in purezza che fermenta in tonneau nuovi, e affina successivamente in barrique, dopo la quale evolve in bottiglia per circa 5 anni. Vino giallo dorato luminoso, balsamico e mentolato con rimandi alla frutta esotica; al palato vivo e versatile, annata 2010 classificata tra i 100 vini da tenere in cantina.

Ronco dei ciliegi - Forlì Igp rosso 2011   26,00

Sangiovese che affina in tonneau, alcune nuove e altre di secondo o terzo passaggio. Sapidità caratteristica che racchiude il territorio, vino elegante al palato, ingentilito dalla parte di affinamento in legno.

Ronco delle Ginestre – Forlì Igp rosso 2012    38,00

Il 50% del vino evolve in barrique nuove poi segue un lungo affinamento in bottiglia, vino espressivo che tende ad concedersi in maniera lenta, al palato maggiormente inciso da note speziate e tostate trasmesse dal legno. Sangiovese di cuore oltre che di naso... STRABIGLIANTE!

Massicone - Forlì Igp rosso 2012   26,00

Blend di Cabernet Sauvignon e Sangiovese, di colore rosso rubino con accenni granati, naso delicato non scontato su toni di cacao, incenso e amarena, sorso pieno, lungo e vivo grazie a tannino e acidità che si spalleggiano fraternamente.

## “Il giovane Vignaiolo” • Pertinello

*“Pertinello è il sogno di chi l'ha realizzata, l'ambizione di chi l'ha rilevata e la tenacia di chi intende farla vivere nel futuro” - Moreno e Matteo Mancini*

Blanc de Noir m.c brut s.a    26,00

Metodo Classico da uve Sangiovese affinato 24 mesi sui lieviti. Color giallo paglierino vivo e lucente, naso intenso e agrumato, sorso pieno e ricco, estremamente piacevole e di richiamo alla bevuta.

Pertinello - Romagna Doc Sangiovese superiore 2016    19,00

Sangiovese di tre evoluzioni, acciaio dove fermenta, e successivamente botte e barrique dove evolve per almeno 18 mesi prima di affinare in bottiglia per un anno; il tutto conferisce grandi profumi tra frutta matura e spezie orientali più eleganza e finezza al richiamo del sorso e alla bevuta.

## “Vini d'altura” • Villa Papiano

*“Villa Papiano e Modigliana parlano di viticoltura appenninica: altitudine, terreni poveri, vigne e i boschi sono i caratteri severi e ideali che ci descrivono” - Francesco Bordini*

Le Papesse - Romagna Doc Sang superiore 2018   16,00

Sangiovese, Balsamina e Centesimino, in un blend spontaneo, l'evoluzione prima in acciaio e poi in cemento dà semplicità e dinamismo sia alla vista che al naso, con profumi gessosi di rimando ad i piccoli frutti rossi. Il palato è ricco di spessore e freschezza, e la danza tra tannino e acidità è vinta da quest'ultima.

## I Probi di Papiano - Romagna Doc Sangiovese Modigliana ris. 2015 22,00

Aggiudicato per l'ottavo anno consecutivo i 3 bicchieri dalla guida del Gambero Rosso

questo Sangiovese fermenta in acciaio poi affina in tonneau per 12 mesi.

Mantiene sempre uno slancio sapido e fresco come filo conduttore, naso pulito con accenni di liquirizia e iodio  
sorso deciso e saporito, consigliato con cotture prolungate a bassa temperatura.

## Vigna Beccaccia - Romagna Doc Sangiovese Modigliana 2015 23,00

Sangiovese vinificato con le bucce e i raspi, colore rosso rubino di media trasparenza, naso dinamico

con sentori selvatici di foglie secche e cuoio tendono a venire fuori, presente freschezza al sorso

regalano comunque una bevuta piacevole, ricca e territoriale.



# Castrocaro Terra del Sole

L'area più rappresentativa (90-150m slm) è caratterizzata da argille tenaci spesso fortemente calcinose (Bagnolo).

## *"il Saggio"* • Villa Bagnolo


*"Buon lavoro in vigna ed estrema attenzione e pulizia in cantina" - Vito Ballarati*

Sassetto - Romagna Dop Sangiovese sup. 2017  14,00

Sangiovese, di classica e decisa impronta romagnola, colore rubino di media trasparenza, affina per un anno in acciaio naso concentrato sul frutto e palato piacevole e robusto!

Sorgara - Doc Romagna Sangiovese sup. 2015   16,00

Bellissimo e lucente rosso rubino, la maturazione in botti di rovere per circa un anno rende il naso subito gentile e nobile con tratti di cannella e carruba e in chiusura anice, sorso pieno e deciso, ma allo stesso tempo ingentilito da una bella fusione del tannino che rende piacevole ed asciutta la beva.

Utis - Forlì Igp 2015    36,00

Blend di Cabernet Sauvignon 50%, Cabernet Franc 50%, che affina per un anno circa in botti grandi, di rovere. Colore rosso rubino intenso, di forte concentrazione, naso ricco di frutta matura e spezie dolci e tratti vegetali sorso la freschezza insieme al tanino rendono la bevuta estremamente viva e lunga. Richiamo assoluto alle carni con lunghe cotture al forno.

## *"Prendi il bicchiere"* • Fiorentini

*"Con amore e rispetto, mettiamo il nostro impegno per imprigionare in una bottiglia, la bellezza e la forza della nostra fantastica Romagna" - Fiorino Fiorentini*

Bianco delle Volture – Igp Forlì Famoso 2017   14,00

Famoso, color giallo dorato luminoso, naso fine ed elegante esprime il massimo delle sue potenzialità al palato bevuta intrigante, intensa e floreale anche in bocca.

Viola delle Volture – Igp Forlì Rosso 2015   15,00

Unione di Sang, Cab Sauvignon e Shiraz, affinato in tonneau vecchie per un anno robusto e piacevolmente presente al palato, con un tannino fine ed elegante.

Vigna del Dottore – Romagna Dop Sangiovese sup. Riserva 2015   19,00

Di estrema eleganza olfattiva, piccoli frutti e floreale e di piccoli frutti al naso; ma necessita di un servizio in un calice più ampio per portarne maggiormente la massima espressione gusto-olfattiva in meno tempo.



# Oriolo

Qui i suoli sono tipicamente rossi, fertili e poco calcarei. La parte orientale (forlivese) della sottozona alterna alle argille brune e rosse (Petriognone) affioramenti di sabbie gialle denominate molasse (Castiglione).

La zona di Oriolo ha una naturale vocazione a produrre vini molto fruttati e saporiti (proprio come la frutta che in questa zona viene ampiamente coltivata) e per tale motivo è molto interessante per produrre vini giovani.

## *"Appassionatamente"* • Ancarani

*"Il miglior concime per la vigna sono i passi del vignaiolo che la coltiva"* - Claudio Ancarani & Rita Babini

**Biagio Antico Romagna Doc Sangiovese sup.2016** ● 15,00

Sangiovese in purezza, affina in acciaio e prolunga la sua evoluzione in bottiglia, naso dominato da piccoli frutti rossi sorso pieno e slanciato, fresco e ben bilanciato...per tutto il pasto!

**Centesimino – Savugnon rosso 2017** ● 19,00

La tradizione di un territorio riportata in un calice, naso dinamico e variegato di frutta con un ritorno di amarena Fabbri, bellissima punta di acidità che tiene vivo il sorso, croccante e ben dominato.

## *"Sabbia, oro, vino"* • Cantina san Biagio vecchio

*"Tanto lavoro in vigna, pochi e semplici gesti in cantina, lasciando che il tempo compia ciò che nessun altro può fare"*  
Andrea e Lucia

**Sabbia gialla – Romagna Docg Albana secco 2018** ● 23,00

Terreno sabbioso, al di sotto del quale troviamo lo spungone, affioramento roccioso che conferisce estrema verticalità ai vini. Quattro raccolte di Albana solo a maturità raggiunta per ottenere un vino morbido ed elegante fresco e dinamico con accenni torbati sul finale.

**Porca loca - Romagna Doc Sangiovese sup. 2016** ● 13,00

Il nome nasce dalla prima annata fatta nel 2014 dove le produzioni sono state la metà, rispetto a tale data. Vino di colore leggermente scarico naso fitto di prugna e violetta, bocca piena e mentolata a tratti.

**Oriolo 2016** ● 19,00

Vigna esposta a sud-est nella parte alta argilla calcarea, vino pieno e importante con naso pulito e fine, vino bilanciato armonico.

# “Radici del territorio” • La Sabbiona

“Gli autoctoni....una nostra passione dal 1970” - Mauro Altini

**Divo - Vsdq extra dry** 🍷👍 15,00

Famoso spumantizzato secondo la tecnica della rifermentazione in autoclave, colore luminoso e dorato impronta olfattiva tra zenzero candito, mentuccia, e lime, palato deciso e intrigante dominato da freschezza che allunga il sorso.

**Bianco della torre – Ravenna Igt Bianco 2018** 🍷❤️ 14,00

Ottenuto da un assemblaggio di 50% Trebbiano e 50% Malvasia aromatica, un vino intrigante piacevole la cui parte aromatica arriva al giusto punto in bocca e ritorna piacevolmente.

**Mammutus – Romagna Doc Sangiovese Oriolo 2017** 🍷🌀 19,00

In cima al vigneto adiacente alla cantina, nel 1989 è stato rinvenuto un teschio di un mammut in una cava di estrazione di sabbia gialla. Sangiovese ottenuto dalla parte più siccitosa delle vigne, naso vivo e vegetale con tratti mentolati e di frutta rossa. Espressione del territorio piena al palato con concentrazione speziata al sorso....Graffiante!

**Centesimino – Ravenna Igt Centesimino 2017** 🍷 18,00

Centesimino nel suo territorio di nascita, di grande concentrazione di colore, rosso rubino intenso vino duttile ed estremamente espressivo al naso, dominato interamente da note fruttate e floreali elegante il sorso e morbido, vino elegante dal primo all'ultimo sorso.



# Predappio

L'intera sottozona parla di argille nelle loro molteplici sfumature. L'area più rappresentativa e tipica è quella di Predappio Alta (150-350m slm) dove le marne sono povere calcaree e ricche in minerali sulfurei. I vini sono molto variabili all'interno di una così estesa sottozona.

*"La passione negli occhi"*

## Fattoria Nicolucci Casetto dei mandorli

*"Coltivare vino non è un lavoro, ma uno stile di vita ... qualche cosa di più profondo che ti condiziona completamente" - Alessandro Nicolucci*

Tre Rocche – Romagna Doc Sangiovese superiore 2018   18,00

Vino rosso rubino luminoso e di bella trasparenza, naso e sorso in perfetta coesione tra loro, frutto e pepe bianco in ambo gli aspetti, freschezza ben bilanciata e un tannino gentile che accarezza il palato...Il vino del primo incontro!

Nero di predappio – Forlì Igt Rosso 2017   25,00

Sangiovese e Terrano in un blend di grande sorpresa espressiva sia all'olfatto da subito intrigante che ritorna su frutta matura e fiori rossi ed al palato morbido e vellutato con un piacevole ritorno salino in chiusura.

Predappio di Predappio – Romagna Doc Sangiovese sup Ris. 2016    36,00


Sangiovese semplice quanto piacevole e dinamico, ma di grande eleganza, sia in accompagnamento in aperitivo che come calice a tutto pasto complesso ed elegante, intenso con spiccati tratti iodati, che ne impreziosiscono e arrotondano la beva.

## *"E schèt"* • Orlandi Cantina Sa di Vino

*"Per fare il vino ci vuole il cuore, altrimenti è un semplice liquido" - Christiano Orlandi*

Simonà – Romagna Dop Sangiovese superiore 2017  13,00

85% Sangiovese e 15% Merlot, naso diretto e cremoso, frutto macerato e morbido, vino pieno e di slancio bevuta sorretta da una bellissima astringenza.

Lucarè – Rosso Igp 2015   18,00

60% Sangiovese, 30% Cabernet, 10% Merlot Vini lavorati separatamente e poi assemblati successivamente con un lungo e lento affinamento in botte grande atto a smussare tutte le spigolosità'. Il frutto al naso è vigoroso e succoso e rende il vino versatile negli abbinamenti, elegante e morbido al palato.

Solfatara - Romagna Doc Sangiovese superiore 2015   26,00

Sangiovese in purezza con un adeguato affinamento tra botte grande e bottiglia dedicato al nome della viadove sorgono i vigneti e la cava da dove passa acqua solfurea il tutto conferisce molta struttura olfattiva al prodotto.



# "Le donne del vino" • Drei Donà

*"Ho dato la mia vita per diventare quello che sono... ne valeva la pena?"*

*Claudio Drei Donà*

- |   |              |
|---|--------------|
| <b>Tornese – Uvaggio bianco 2017</b>    | <b>21,00</b> |
| 50% Riesling Renano, 50% Chardonnay, vino dal colore giallo luminoso, dal profumo intenso di frutta matura e fiori bianchi, al palato risulta fresco e piacevolmente dinamico, con rimandi a tratti tra zolfo, e menta ...da provare con i nostri ravioli alle erbe!  |              |
| <b>Pruno – Romagna Doc Sangiovese superiore Riserva 2015</b>                                    | <b>32,00</b> |
| Sangiovese da un singolo vigneto, affinato in barrique e tonneau che gli permettono di esprimersi egregiamente con sentori di tabacco giallo e pepe rosa, ed un palato vivo e fresco che non stanca il sorso.   |              |
| <b>Notturmo - Romagna Doc Sangiovese Predappio 2016</b>                                         | <b>19,00</b> |
| Sangiovese dal colore rosso rubino, sensazioni olfattive di grande eleganza e profondità, che evidenziano note di frutta rossa, more e ciliegie, palato sostenuto e bilanciato da un tannino vivo e dinamico ma non di disturbo ...nemmeno per i palati più delicati! |              |
| <b>Magnificat - Forlì Igt 2013</b>    | <b>34,00</b> |
| 100% Cabernet Sauvignon, un picco di internazionalità portato nelle colline romagnole ed ingentilito con un passaggio in legno. Naso fitto e ricco di frutti rossi, palato deciso e croccante tannino volubile e vivo.... sgrassante!                                 |              |



# Meldola

Il territorio della sottozona è molto ampio estendendosi sulla vallata di destra del torrente Bidente fino alla valle del Savio. I suoli pur essendo simili a quelli di Oriolo e Serra sono più poveri e calcarei pertanto i vini restano generosi nel frutto ma più bilanciati e di maggiore longevità

## *"Come una volta"* • Rocca delle Caminate

*"Dove l'uva respira" - Fabbri Antonio*

**Bramabene - Romagna Doc Sangiovese 2015**   12,00

Sangiovese in purezza rivendica il nome della località, solo affinamento in acciaio, naso terso nei profumi di frutta rossa, more lamponi e ribes, morbido al palato, estremamente rotondo ed elegante.

**Vitignano - Romagna Doc Sangiovese riserva 2015**  19,00

Sangiovese Predappio riserva 2015, ottenuto da 3 anni di affinamento in bottiglia, morbidezza estrema come filo conduttore del sorso comunque snello e versatile.



# Bertinoro

E' un luogo storicamente famoso per la coltivazione della vite. Bertinoro è una dolce collina che emerge dalla pianura come un monolito di roccia calcarea localmente spungone (grande spugna) e costituitasi da conchiglie fossili. Il cuore della denominazione circonda la città di Bertinoro e la sovrasta (Monte Maggio): i terreni sono argille brune intrise di calcare e fossili. L'altitudine è di 150-250m slm

## "Cicchettino DiVino" • Giovanna Madonia

*"Il segreto è non fare quasi nulla, avere un grande terroir, piccoli alberelli, totale rispetto della natura e tanto tanto tempo" - Giovanna Madonia*

- Tenentino - Forlì Igt Sangiovese 2017**   12,00  
Sangiovese in purezza che evolve 6 mesi in autoclavi d'acciaio e 6 mesi in bottiglia, naso vivo, piacevole e non irruento, spirito snello e grintoso, vivo al palato, fine ed elegante.
- Fermavento - Romagna Doc Sangiovese Sup 2016**   19,00  
Sangiovese di altura, parte della massa evolve circa un anno in botti di rovere di secondo passaggio l'assemblaggio poi dona al vino facilità di beva grazie al connubio tra rotondità e nerbo acido.
- Sterpigno - Forlì Igt Merlot 2008**   26,00  
Merlot in purezza nell'espressione aziendale che matura in barrique nuove per circa 1 anno, per garantire non solo un naso più complesso e definito, ma anche un'espressione al palato più ricca che si presta perfettamente ad affiancamenti con formaggi a pasta dura e il nostro castrato.
- Barlume - Rosso Doc Riserva 2013**   21,00  
60 % Cab Sauvignon e 40% Merlot, assemblati solo dopo la giusta maturazione individuale. Grazie ai batonage continui il vino assume un equilibrio olfattivo e al sorso che lo rende estremamente elegante anche senza il minimo ausilio del legno.

## "L'eleganza" • Tenuta De Stefanelli

*"Per Aspera ad astra – Attraverso un percorso aspro puoi arrivare alle stelle" - Sergio De Stefanelli*

- Opera 5 - Forlì Igt Bianco 2017**   18,00  
85% Pinot Bianco, e 15% Bombino bianco, in un perfetto rapporto tra le parti, color giallo paglierino luminoso; olfatto pieno e intenso sottolineano l'espressività del fiore bianco e la frutta a pasta bianca. Sorso sostenuto perfettamente da un piacevole ritorno citrino e fresco... il vino estivo!
- Rondò – Romagna Doc Sangiovese sup. 2018**  15,00  
Sangiovese in purezza che cresce nelle colline di Bertinoro, gamma di profumi concentrati, ciliegia matura e tratti vegetali di erba appena sfalciata, di struttura intensa, palato pieno deciso da leggere note tanniche e grande espressione di beva.
- Preludio – Romagna Doc Sangiovese sup. Riserva 2016**   23,00  
Sangiovese affinato 12 mesi in barrique non nuove, trasmettono toni speziati e di evoluzione al vino, che si ripresenta elegantemente al palato e ritorna con tratti speziati che ingentiliscono tutto il sorso.

# "La forza della famiglia" • La Castellana

*"La Castellana non è un semplice luogo dove si produce vino, ma è un luogo che vive e trasforma emozioni"*  
Federico Facciani

- Trebbiano - Rubicone Igt Trebbiano 2018**   9,50  
Trebbiano legato all'intensità e al frutto piuttosto che al naso, succoso ed esplosivo la freschezza richiama maggiormente il sorso.
- La Castellana - Romagna Docg Albana Secco 2016**   10,00  
Colore giallo oro lucente, naso che ricorda fiori di camomilla e pesca bianca, palto desciso e ben astringente rotondo nel complesso. Quasi scontato il richiamo con il cappelletto!
- Rubicone Igt Sangiovese 2018**   9,50  
Rosso rubino di bellissima trasparenza, dinamico ed elegante, estremamente intenso in profumo in contrasto ad un corpo snello, ma lungo al sorso e di ritorno importante il frutto a centro bocca.
- Re di Vigna 2012 – Romagna Doc Sangiovese sup. Ris. Bertinoro**   20,00  
Balsamico ed etereo, fine ed elegante, legno bene dosato e non eccessivo, che cedono al vino una lunga gettata espressiva sia naso che al palato, questo prodotto esprimere il meglio nel medio lungo tempo ...calice ampio ed un bel pezzo di manzo fumante alla griglia!
- Uva Passa – Romagna Doc Cagnina Dolce 2013**   26,00  
Cagnina passita all'apice della sua espressione gusto olfattiva ,frutto maturo e spezia dolce piena e lunga di getto cremosa ed adeguatamente lineare al palato. Cantuccio alle mandorle e mano nella mano...

# "La storia" • Fattoria Paradiso

*"Vogliamo che ciascuno dei nostri vini abbia su ogni altra – la virtù rara della riconoscibilità: dote che fonde la complessità del Cru e lo spirito di chi lo produce..." - Jacopo Pezzi*

- I mezzi – Forlì Igt Albana Vendemmia tardiva 2018**   16,00  
Albana con un leggerissimo ritorno zuccherino, ma di grande espressione olfattiva, estremamente varietale nei profumi che virano dalla pesca matura all'erba appena sfalciata, con tratti che ricordano la gomma bruciata e la mentuccia selvatica, vino vivo e graffiante ad ogni sorso.
- Barbarossa Cuvè Mario Pezzi 60 vigna spungone - Forlì Igt Rosso 2018**   18,00  
Vitigno e vino unico e non replicabile nel suo genere, "Barbarossa", chiamato anche il P. nero della Romagna nella sua versione solo acciaio e poi bottiglia. Vino di bellissima lucentezza, color rosso rubino, naso dinamico e di firma fruttata.
- Barbarossa Cuvè Mario Pezzi 60 vigna il dosso – Forlì Igt Rosso 2013**   26,00  
Barbarossa in purezza, con tutti i tratti del vitigno , ma nella sua versione riserva ed ottenuto da una vigna più vecchia oltre che 4 anni di affinamento in botti grandi. Verticale e dinamico, sferzante al palato e vivo, di decisa presenza tannica e di buon ritorno sapido, vino adatto a piatti succulenti e ricchi di sapore, per controbilanciare la potenza del vitigno.
- Vigna Delle Lepri – Romagna Doc Sangiovese Riserva Bertinoro 2013**   34,00  
Sangiovese in purezza, che affina 4 anni in botte grande, esprime grande forza ed energia, frutto maturo e concentrato bocca armonica ed estremamente elegante, adatto a tutti i nostri arrostiti.



# Cesena

Questa sottozona si sviluppa a est e a sud del comune di Cesena, abbracciando l'ultimo tratto collinare dei torrenti Savio e Rubicone. I terreni si estendono tra i calanchi e la via Emilia, su pendici dolci dalle incantevoli viste sul mare. L'altitudine è moderata (60-250m slm), la ventilazione nettamente marina. I suoli fertili e freschi alternano alle argille ocre di Carpineta e Calisese terreni più sciolti e alti nei comuni di Saiano e Sogliano.

## *"Sapori di casa"* • Il Pampino

*"L'unico passaggio dalla terra al calice è la passione" - Giorgio Pedrini*

### Terza radice- Forlì Igt 2016

10,00

Sangiovese rosso, intenso e limpido, naso dominato da frutto ed accenno di viola, sorso pieno e intrigante che richiama note speziate di pepe bianco

### Mej- Forlì Igt 2016

14,00

Sangiovese cesenate allevato in colline dominate da una forte presenza di tufo giallo, che regala tratti speziati ed eleganti al vino. Affinamento di circa 6 mesi in barrique non nuove che conferiscono al naso spezie e frutto, cannella, lime candito e tratti di cenere, palato ricco di struttura e di grande prospetto evolutivo...Da provare con gli Affettati di Fabio!

### Mano fiera - Forlì Igt 2015

15,00

Fiero come le mani che lo producono, Barbera in purezza, piantato quasi per gioco, grazie a un bilancio quasi chirurgico tra territorio ed età delle vigne. Vino di grande concentrazione olfattiva, affina in botti di rovere francese per circa 8 mesi e ciò imprime note di pepe aromatico, china, zolfo e agrume candito al naso, per poi ritrovare il tutto a centro bocca in un'esplosione di sapori che richiamano le carni di lunga e lenta cottura.

## *"Rinascita"* • La Colombarda

*"L'animo green dei vini di Romagna" - Giuseppe Miglioli*

### Albana – Romagna Docg Albana secca 2018

13,00

Vino dinamico ed elegante, di beva viva ed energica dove frutto, fiore e tratti erbacei si trovano perfettamente all'interno del calice con grande.

### Sangiovese - Romagna Doc Sangiovese Superiore 2017

15,00

Unione di Sang, Cab Sauvignon e Shiraz, affinato in tonneau vecchie per un anno robusto e piacevolmente presente al palato, con un tannino fine ed elegante.

## "Innovativo" • Podere Palazzo

*"Podere Palazzo, eccellenza nel vino grazie ad un piccolo terroir e la zona vocata riusciamo a produrre uve biologiche in maniera artigianale" - Cesare e Sara Trevisani*

### Carpineta - Romagna Dop Sangiovese superiore 2017 13,00

Sangiovese in purezza, naso ricco di piccoli frutti rossi, di grande bevibilità e adatto sia in aperitivo che a tutto pasto per il suo slancio fresco e dinamico.

### Don Pasquale - Romagna Doc Sangiovese superiore 2016 18,00

Evoluzione del Sangiovese in un'annata che ha saputo regalare vini di forte concentrazione; a naso si ritrovano sentori di marmellata di prugne e ciliegia, al palato gli stessi profumi ritornano con un rimando speziato grazie all'evoluzione in legno. Sorso robusto e croccante!

### Augustus - Romagna Doc Sangiovese superiore Riserva 2016 24,00

L'apoteosi della poesia del vino firmata Sangiovese, nella sua versione cesenate che riposa in legno, vino pieno e denso calice che sussurra voci di sottobosco che vanno dai piccoli frutti maturi alle foglie secche e un rimando al porcino. Perfetta corrispondenza al sorso, impreziosita e prolungata da un tannino che va a braccetto con freschezza, che richiamano e rinvita al sorso

## "Naturalista" • Galassi Maria

*"Il biologico e la conseguente certificazione di chi ha a cuore la salute delle persone e rispetto dei suoi territori" - Maria Galassi*

### La cà storta - Romagna Doc Sangiovese superiore 2017 13,00

Sangiovese di tipica trasparenza, naso timido e concentrato sul frutto rosso (mora e lamponi), al palato piacevole e di buona bevibilità, chiusura leggermente amara che ricorda la ciliegia di marasca.

### E bè di Smembar - Romagna Doc Sangiovese sup. bio senza solfiti 2017 14,00

Ottenuto da diversi cloni di Sangiovese, selezionati in piena fase di maturazione. Vino di grande intensità visiva con forte carica antocianica, e con ritorno olfattivo tra castagna cotta, mallo di noci e foglie secche, di buon dinamismo gusto olfattivo ... trova un legame indissolubile con i nostri secondi di carne.

### Paternus Romagna Doc Sangiovese superiore 2014 17,00

90% Sangiovese, 5% Cabernet Sauvignon e 5% Merlot, vino che dimostra compattezza nel colore e non solo... naso ampio e floreale, al sorso dimostra una buona "struttura". Annata difficile, ma sorprendente come in questo caso. Grande freschezza che rende accattivante e non scontata la bevuta.

### Nato re vigne vecchie – Romagna Doc Sangiovese superiore 2015 17,00

Bottiglia legata alla storia della cantina, prima etichetta prodotta, Sangiovese dall'acino allungato. L'esperienza delle viti viene trasmessa al calice, vino con un naso pieno di frutta matura e un palato già equilibrato e di forte slancio vino che trova la sua massima espressione con i nostri arrostiti.

### Nato re - Romagna Doc Sangiovese superiore 2012 21,00

Sangiovese in purezza che viene affinato in botte grande, solo parte della massa e la restante affina in acciaio per poi maturare in bottiglia, vino vivo dal colore rosso rubino, naso fitto di frutti rossi e accenni di cacao, riserva senza riserve. Vino adatto a chi ama apprezzare il Sangiovese anche in fase evolutiva.



# Longiano

Si estende sul versante sinistro del torrente Rubicone fino al confine ovest della provincia di Rimini. La zona più tipica si estende nei comuni di Longiano e Roncofreddotra 60 e 200m slm dove i terreni sono color ocra (impasti di argille e sporadiche sabbie) non troppo profondi e mediamente calcarei.

Le migliori interpretazioni dei vini di questa area vengono fuori nel medio invecchiamento e si arricchiscono anche di note minerali e terrose, sorrette da tannini di bella fattura

## *"Vini da-Mare"* • Enio Ottaviani

*"Facciamo vino per gli amici, perché la condivisione è un valore inestimabile ed il vino è l'espressione massima della gioia a tavola "* - Davide e Massimo Ottaviani

**Strati - Romagna Dop Pagdebit**   13,00

Pagadebit di Romagna e Bombino bianco, colore giallo vivo e lucente, profumo intenso e ricco, fruttato floreale ed esotico, bocca viva e bilanciata, finale succoso e con un bellissimo ritorno agrumato.

**Caciara - Romagna Doc Sangiovese superiore 2018**    15,00

Bellissimo colore rosso rubino, la maturazione in botti di rovere per circa un anno rende il naso subito gentile e nobile con tratti di cannella e carruba ed in chiusura anice, sorso pieno e deciso, ma allo stesso tempo ingentilito da una bella fusione del tannino che rende piacevole ed asciutta la beva.

**Solerosso - Romagna Dop Sangiovese superiore Riserva 2016**   21,00

Riserva di Sangiovese che fa parte di affinamento in botte grande, regala un naso subito fine ed elegante con rimandi fruttati ben decisi e un tocco di bacca di ginepro sul finale. Palato più immediato e ritagliato sulla spezia scura vino sempre vivo che ripulisce il palato a ogni sorso.

**Dado - Romagna Doc Sangiovese 2016**    39,00

Blend di Sangiovesi selezionati da 4 territori e altezze differenti da 60 a 260 mslm, affinamento in cemento e botte grande naso fine con note speziate lievi, la stessa eleganza la si trova al palato dinamico e leggermente salino sul finale.

**Merlot - Rubicone Igp Rosso 2015**    25,00

Merlot in purezza, si discosta leggermente dallo stile, affinamento in barrique, vino pieno e elegante piccoli frutti rossi mauri, palato ricco e slanciato, freschezza e tannino fusi che allungano il sorso.

**928 - Rubicone Igp Rosso 2017**   21,00

80% Sangiovese e 20% Cabernet Sauvignon, elegante e cremoso, fine il naso, frutta rossa matura l'affinamento in barrique regala tratti olfattivi di spezie dolci ed anice stellato; sorso pulito e frutto croccante di ritorno a centro bocca.

# "Spumeggiante" • Cantina della volta

*"Il vino non è una formula matematica: è frutto di attenta ricerca e smodata passione"*  
Christian Bellei

## CDV Brut rosso - Doc Lambrusco di Sorbara 2016



18,00

Ottenuto con la selezione dei migliori grappoli di Lambrusco, rifermentato in bottiglia e affinato sui lieviti per 9 mesi. Vino intriso di frutto al naso, sorso pieno e croccante, deciso e morbido allo stesso tempo...Primo appuntamento, bicchieri ghiacciati... godetevelo guardandovi negli occhi!

## Rimosso – m.c Doc Lambrusco di Sorbara 2017



17,00

Lambrusco di Sorbara, prodotto secondo la metodologia ancestrale, dunque fermentato in ed imbottigliato con i propri lieviti, vino dal colore buccia di cipolla tenue, naso cremoso e fitto morbido, danza tra piccoli frutti rossi e fiori di campo, palato deciso, fresco e lungo, slanciato e definito da un frutto pieno a centro bocca che richiama il sorso, vino di grande versatilità, in aperitivo... ma provatelo con i nostri affettati!

## DDR - m.c Modena Doc 2009



28,00

Acronimo di dosato e degorgiato recentemente, Lambrusco di Sorbara rosato affinato sui lieviti per 7 anni dotato di grande frutto a naso, mirtillo, mora e ciliegia e forte acidità ed equilibrio al palato. Prodotto eternamente lungo e profondo, finale di bella chiusura sapida... l'instancabile!



*Con questa carta abbiamo cercato di racchiudere alcune delle espressioni più interessanti all'interno di un calice partendo proprio dalla nostra regione ... siamo sempre però alla ricerca di realtà di nicchia e particolari, ed aperti a Vostre segnalazioni o suggerimenti, anche perchè:*

*Il divertimento continua ...*